

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



il fermento Birra, italiano

«**I**l mio consiglio, ai piccoli produttori, è quello di cercare di fare delle birre davvero originali». L'esortazione arrivava da Michael Jackson, il più famoso beerwriter di sempre, purtroppo scomparso un paio di anni fa. Le sue parole erano echeggiate nel 2001 in un affollato convegno organizzato a Pianeta Birra, la fiera del settore che si tiene ogni anno a Rimini. Indubbiamente, a osservare oggi la produzione birraria artigianale italiana, il consiglio è stato preso in considerazione.

UN MOVIMENTO INARRESTABILE

Con circa 250 impianti di produzione sparsi sul territorio della Penisola, dalle Alpi alla Sicilia, e una crescita esponenziale negli ultimi anni, quello della birra artigianale, ovvero non pastorizzata, sembra davvero essere un movimento inarrestabile. Se non altro, uno dei più interessanti sotto il profilo agroalimentare in senso ampio.

I microbirrifici sono decollati nel 1996 con l'apertura quasi sincronizzata di alcuni brewpub (*n.d.r.* pub dove viene servita birra prodotta direttamente in loco), come i piemontesi Le Baladin (anche brewpub, Via Carrù, 23/A - 12060 Piozzo - Cuneo - Tel. 0173.778013 - monica@birreria.com - www.birreria.com) e Beba (Viale Italia, 11 - 10069 Villar Perosa - Torino - Tel. 0121.315755 - www.birrabeba.it) e i lombardi Birrificio Italiano (anche brewpub, Via Castello, 51 - Lurago Marinone - Como - Tel. 031.895450 - birrificio@birrificio.it - www.birrificio.it) e Birrificio Lambrate (anche brewpub, Via Adelchi, 5 - 20131 Milano - Tel. 02.70638678 - www.birrificiolambrate.com). Il movimento ha incontrato presto i favori dei consumatori e l'attenzione dei media e il risultato è sta-

MAURIZIO
MAESTRELLI

Con cereali coltivati in Italia, ma anche con il miele di corbezzolo, con le castagne dell'Appennino, il chinotto di Savona o la «sapa» di Cannonau. Così il fenomeno delle birre artigianali italiane si colora di «autoctono»

I MOLTI VOLTI DELLA BIRRA

Fare la birra, e farla buona, non è così semplice come potrebbe sembrare. Partendo da una materia prima già «lavorata», ovvero l'orzo maltato (germinato e poi essiccato, processo che serve a rendere disponibili gli zuccheri contenuti nell'orzo che fermenteranno), le fasi caratteristiche del processo sono la produzione del mosto, la bollitura, la fermentazione, la maturazione e il confezionamento.

Ovviamente le variabili da tenere in considerazione a seconda del tipo di birra che si vuole ottenere sono quasi infinite. Recentemente ha avuto grande successo in Italia la pratica dell'*homebrewing*, ovvero l'arte di farsi la birra in casa. Per iniziare basta acquistare un kit con un preparato e seguire le istruzioni, ma per chi si fa prendere da quello che è sicuramente un mestiere antichissimo, e senza dubbio uno tra i più gratificanti, il consiglio è quello di cercare qualche libro specialistico oppure consultare su Internet il ben fatto sito www.hobbybirra.com. E, soprattutto, non arrendersi ai primi errori.

La «trinità» della fermentazione

Suddividere il mondo della birra in categorie non è semplice. La molteplicità degli ingredienti ha dato vita a un numero elevato di quelli che vengono chiamati «stili». Un primo orientamento, semmai, si può riconoscere nel tipo di fermentazione. Il più antico di tutti è quello della fermentazione spontanea, alla quale si ricorre per il lambic tradizionale belga, prodotto in un'area specifica dove i lieviti presenti in natura inoculano il mosto senza l'aiuto dell'uomo.

La gran parte delle birre in commercio nel mondo, invece, è riconducibile o alla fermentazione alta o alla fermentazione bassa. La prima, anche in ordine temporale, utilizza lieviti che lavorano meglio a temperature più elevate ed è alla base della famiglia delle ale britanniche, delle stout e di buona parte delle birre belghe, abbazia e trappiste incluse. La seconda si è sviluppata grazie alla tecnologia e al maggiore controllo delle temperature, che hanno permesso di impiegare lieviti diversi (il celebre *Saccharomyces carlsbergensis*) e di dare vita alle lager e alle pils.

Questione di stile

Come detto, gli stili sono davvero numerosi. Per questioni di spazio, citeremo allora solo quelli più noti o diffusi in Italia.

Abbazia. Birre di alta fermentazione e prodotte secondo ricette di antichi monasteri. Sono solitamente corpose e particolarmente aromatiche.

Ale. In generale birre di alta fermentazione. Le più note sono di origine britannica e di bassa gradazione alcolica, ma le eccezioni alla regola sono pressoché infinite.

Blanche. Birre di alta fermentazione e caratterizzate dall'uso del frumento e delle spezie come coriandolo, buccia d'arancio, anice stellato. Si presentano di aspetto opalescente.

Barley Wine. Birre particolarmente alcoliche, d'origine anglosassone. Possono essere lasciate invecchiare in cantina con risultati sorprendenti.

Doppio malto. È una categoria legale italiana, non uno stile. Si tratta di birre che, per legge, devono avere una gradazione alcolica di circa 6,5% vol.

Gueuze. Birra a fermentazione spontanea, ottenuta miscelando due o più lambic, giovani o stagionate in botte.

Lager. Lo stile più diffuso a livello mondiale. Si contrappone al tipo ale e identifica in generale le birre di bassa fermentazione.

Lambic. Birra belga, della regione del Payottenland, a base di frumento e malto d'orzo e a fermentazione spontanea.

Pils. Birra di bassa fermentazione e di origine ceca, si caratterizza normalmente per l'abbondante luppolatura.

Porter. Antico stile originario di Londra, deriva da una miscela di birre e si considera come l'antenata delle stout.

Rauchbier. Tipica birra di bassa fermentazione originaria della Franconia, prodotta con malto affumicato su legna di faggio.

Saison. Birra stagionale belga di alta fermentazione, può essere rifermentata e invecchiata.

Stout. Di alta fermentazione e di origini irlandesi. Si caratterizza per il colore scurissimo e l'impiego di malto torrefatto.

Trappista. Più che uno stile, un marchio di origine. Sono trappiste solo sette birrerie-monastero, sei in Belgio e una in Olanda. Per avere la denominazione la birra deve essere prodotta all'interno del monastero stesso.

Weizen. Detta anche weissbier, è una birra tipica della Baviera e caratterizzata dall'impiego del frumento. Tradizionalmente è di aspetto opalescente (hefeweizen).



to una «moltiplicazione» quasi inquietante, con la presenza di birre artigianali non solo nelle birrerie e nei pub, luoghi classici di consumo, ma anche nei ristoranti e nelle enoteche. Molte delle birre più conosciute hanno poi preso la strada dell'estero arrivando, oltre che negli altri Paesi d'Europa, negli Stati Uniti, in Russia, in Giappone e perfino in Australia. In termini di volumi si parla certamente di poca cosa: secondo le statistiche di Assobirra, l'associazione degli industriali della birra e del malto, gli artigiani, presi tutti insieme, valgono infatti solamente circa l'1% dei volumi complessivi. Ma è un 1% che indubbiamente fa rumore.

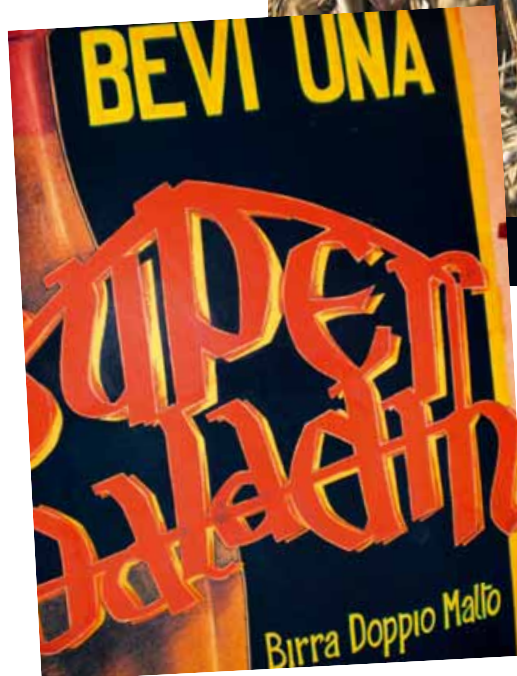
I percorsi personali dei singoli birrai, la loro filosofia e il loro talento, la loro posizione geografica sono talmente diversi che manca qui lo spazio anche solo per tratteggiarli. Ci sono però degli elementi che accomunano tutte queste esperienze. Innanzitutto il dato anagrafico: quasi tutti i birrai che sono saliti alla ribalta in questo ultimo decennio hanno un'età compresa tra i 30 e i 40 anni. Molti di loro hanno iniziato a muovere i primi passi nel settore con piccole esperienze di *homebrewing* ovvero l'hobby di fare la birra in casa, pratica anche questa in costante ascesa. Buona parte di loro ha poi affinato le competenze con viaggi-studio all'estero, nelle patrie della birra come Germania, Belgio e Regno Unito; qualcuno infine si è laureato in Scienze agrarie o in Tecnologia dell'alimentazione. Un altro elemento in comune è quello della creatività. L'Italia non è per tradizione un Paese brassicolo, cioè produttore di birra, o almeno non lo è nella misura di altre Nazioni europee.



Teo Musso è il birraio italiano più noto: nelle Langhe produce la birra Le Baladin

DA IERI A OGGI

L'industria della birra si è sviluppata verso la metà del 1800 ed è stata a lungo patrimonio di alcune famiglie di imprenditori: i Luciani di Pedavena, i Wührer, i von Wunster e, più famosi di tutti, i Peroni. Tutti hanno preso come punto di riferimento le ben conosciute e apprezzate birre di stampo tedesco, chiare e ambrate di bassa fermentazione. L'ingresso sul mercato italiano delle grandi multinazionali, come Heineken o Inbev, non ha modificato molto questa impronta, ma ha solo ampliato il numero e la diversità di referenze reperibili in pub e birrerie. Ma nulla faceva pensare a uno «stile» italiano nel fare birra. Gli artigiani dunque si sono trovati davanti una «prateria» aperta e, soprattutto, una pressoché totale assenza di vincoli e tradizioni da rispettare. La conseguenza più logica è stata allora una fase iniziale di «ispirazione» agli stili più interessanti d'Oltralpe – birre intense e aromatiche come le belghe d'abbazia, fruttate come le ale d'Albione, delicate come le bianche o le weizen di frumento – e una successiva fase di, per dirla all'inglese, *open mind*, ovvero massima libertà espressiva. Una volta Teo Musso, genio langarolo di Le Baladin, certamen-



te il birraio artigianale italiano più famoso, interrogato sul perché uno che nasce e cresce praticamente circondato dai migliori vigneti piemontesi si fosse deciso a fare birra, rispose con arguzia: «Perché se fai vino, puoi essere creativo una volta all'anno, ma se produci birra puoi essere creativo sempre». Una frase che potrebbe essere il motto di tutto il movimento brassicolo tricolore.

LIBERTÀ DI ESPRESSIONE E DI INGREDIENTI

E in effetti, risultati – pardon – birre alla mano, la creatività è tangibile. Da due punti di vista: uno più squisitamente tecnico, l'altro invece sotto il profilo degli ingredienti. Per il primo aspetto possiamo citare la tecnica di affinamento in barrique,



Leonardo Di Vincenzo di Birra del Borgo controlla gli ingredienti

mento fatto un paio di anni fa, risultavano infatti in produzione quasi una ventina di specialità: con farina, con castagne essiccate o cotte semplicemente sulla fiamma. A partire è stato il birrifico ligure Busalla (anche brewpub, Loc. Birra, 3 - 16010 Savignone - Genova - Tel. 010.9640161 www.birrabusalla.it), ma altri ottimi esempi sono la Beltaine dell'omonimo birrifico di Granaglione sull'Appennino bolognese (Via G. Marconi, 4, 63007 Granaglione - Bologna - Tel. 051.6551044 - birrabeltaine@alice.it - www.beltaine.it), che è coinvolto anche in un progetto di recupero di questa sempre più scarsamente popolata zona di montagna, e poi la Bastarda Doppia del toscano birrifico Amiata (Loc. Piano Montelaterone - Case Rosse - 58031 Arcidosso - Grosseto - Tel. 0564.966865 - www.birra-amiata.it), la Strada San Felice del piemontese Grado Plato (anche brewpub, Viale Fasano 36/Bis - 10023 Chieri - Torino - Tel. 011.9473236 - www.gradoplato.it), la CastagnAle dell'azienda laziale Birra del Borgo (Via Colle Rosso - 02021 Borgorose - Rieti Tel. 0746.31284 - www.birradelborgo.it) e la Palanfrina del piemontese birrifico Troll (anche brewpub, Via Vallegrande, 15/A - 12019 Vernante - Cuneo - Tel. 0171.920143 - www.birratroll.it). Ce ne siamo sicuramente dimenticati qualcuna, ma lo spazio non ci permette di stilare elenchi noiosi, ancorché completi, e preferiamo piuttosto parlare di altre birre. E di altri ingredienti. Come ad esempio la Quarta Runa dell'ottimo birrifico Montegioco (Fraz. Fabbrica, 30 - 15050 Montegioco - Alessandria - Tel. 0131.875115 - www.birrificiomontegioco.com) che utilizza nella ricetta le pesche di Volpedo, ma che fa anche una delicata e aromatica Tibir con un tocco di uve di Timorasso. Sempre con il vino, ma per la precisione con la «sapa» di Cannonau, è costruita – è il caso di dirlo considerato il grado alcolico e la struttura – la BB10° del sardo Barley (Via C. Colombo s.n. - 09040 Maracalagonis - Cagliari - Tel. 070.789496 - www.barley.it) il cui birraio, Nicola Perra, realizza anche la Zagara, arricchita da miele di fiori d'arancio. Il miele, del resto, lo utilizzavano anche i Sumeri per dare più gusto alle lo-



questa si mutuata dal vino, ma in verità anche da alcune celebri birre belghe, adottata da anni dal parmigiano Renzo Losi. Figlio di un produttore di Malvasia dei colli che circondano il Castello di Torrechiara, con la sua Panil Barriqueè (Birrifico Panil - Strada per Pilastro, 35 - Torrechiara - 43010 Langhirano - Parma - Tel. 0521.355113 www.panilbeer.com) Losi si è tolto molte soddisfazioni, compresa quella di fare della sua birra una delle specialità più amate dai *beerlover* americani. Teo Musso, invece, ha sconvolto, in senso positivo, i degustatori con la sua Xyauyù che è indubbiamente una birra, ma anche un punto d'incontro tra quest'ultima e alcuni vini da appassimento o fortificati, come il Vin Santo, il Madeira, lo Sherry. La tecnica è quella dell'ossidazione che trasforma quella che dovrebbe essere una bevanda frizzante e amarognola in un nettare setoso, morbido, di profumo e gusto complessi e quasi infiniti. Tuttavia è sul secondo fronte, o punto di vista, che i birrai italiani hanno indubbiamente il meglio. In fondo non hanno fatto altro che guardarsi intorno e scoprire che esisteva un nugolo di materie prime che potevano trovare uno scopo nel processo di fabbricazione della birra. Il filone più ricco, e diffuso, è quello che vede le castagne protagoniste. Da un informale censi-

Recentemente è esploso in Italia il fenomeno delle birre artigianali. Nella foto la Nectar 32 Via dei Birrai e la BB10° di Barley



ro birre, e allora non stupisce che con il miele siano nate in Italia molte birre. Alcune, tra l'altro, con i mieli Thun (Via Castel Thun, 8 - 38010 Vigo di Ton - Trento - Tel. 0461.657929 - info@mielithun.it - http://www.mielithun.it) firmati dal talento di Andrea Paternoster, apicoltore «nomade» e gran maestro dei monovarietali. Con lui, Teo Musso ha dato vita alla sua Erika, con miele di erica e melata di abete, mentre Beppe Vento del lombardo birrifico Bidu (anche brewpub, Via Confine, 26 - 22070 Rodero - Como - Tel. 031.808870 - info@bi-du.it - www.bi-du.it) utilizza il miele di corbezzolo per la sua Ley Line. Per arrivare, infine, all'intensa Nectar di Fabiano Toffoli, mente italo-belga del birrifico trevigiano 32 Via dei Birrai (Via Cal Lusent, 41 - 31040 Pederobba - Treviso - Tel. 0423.681983 - toffoli@32viadeibirrai.com - www.32viadeibirrai.com), che utilizza miele di castagno prodotto da amici apicoltori sulle pendici del Monte Grappa.

VALORIZZAZIONE DELLE MATERIE PRIME AUTOCTONE

Comunque, che sia miele, castagna, mosto di vino, frutta o qualsiasi altra cosa, sarebbe sbagliato pensare che i produttori artigianali italiani facciano birra con la prima cosa che viene in mente. La loro è semmai una ricerca delle nuove sensazioni, dell'aroma particolare e spesso accade che per una birra che affronta il mercato dieci cadano nel dimenticatoio. Per volontà dello stes-

so birraio. La loro ricerca poi è finalizzata spesso alla valorizzazione del prodotto autoctono, in «complicità» con altri produttori artigianali come loro. Come fa, ad esempio, Claudio Cerullo del birrifico Amiata: «La nostra ultima nata si chiama Crocus ed è realizzata con un tocco di zafferano purissimo di Maremma» spiega. «Cercare una sinergia con il territorio è stimolante e ci permette di giocare con la fantasia. Queste birre insolite hanno poi buon gioco nell'abbinamento con il cibo e le ricette del nostro territorio». Per molti,

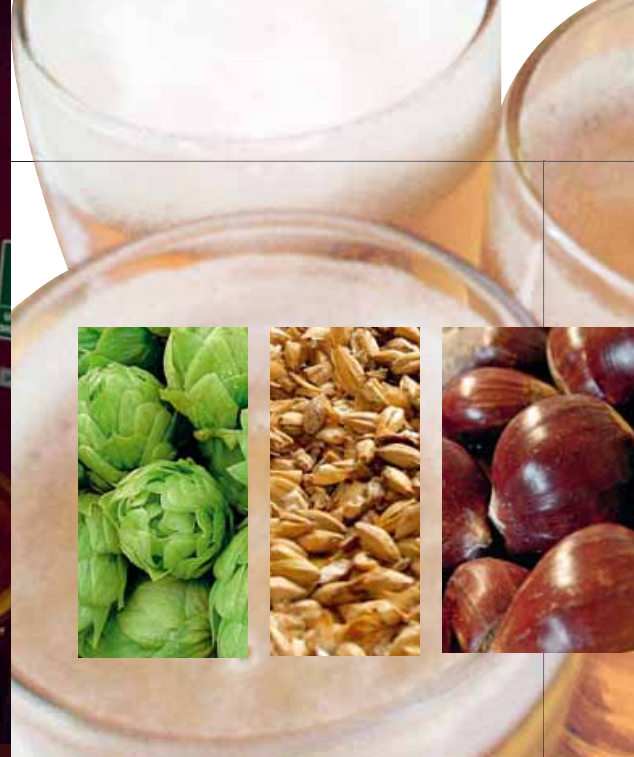
tuttavia, vince l'elemento creativo. «Fare sempre la solita birra è un po' come lavorare in catena di montaggio», sottolinea Beppe Vento del birrifico Bidu. Ho scelto di fare questo mestiere proprio per evitare la routine anche se è chiaro che le birre che hanno successo vengono replicate. Tuttavia devono sempre piacere a me, per primo. Così la Ley Line, ma così anche la Gelsomora con i frutti del gelso che mi è venuta in mente dopo una vacanza in Sicilia». Ma per quanto possano apparire strani, gli ingredienti autoctoni e insoliti sono sempre meditati. «Quando decidi il loro impiego in una birra – conclude Vento – devi



Beppe Vento del birrifico Bidu come altri birrai utilizza per una sua birra miele di corbezzolo



Sergio Ormea del birrifico Grado Plato utilizza cereali prodotti in zona dall'Istituto agrario Bonafous



sempre sapere che cosa salterà fuori».

Insomma, una creatività professionale, non numeri da circo.

Sergio Ormea, artefice del birrifico Grado Plato, ha sviluppato un approccio semmai ancora più rigoroso: «Abbiamo avviato una collaborazione con il vicino Istituto agrario Bonafous (Chieri) e l'anno prossimo potremo utilizzare il loro miglio e la loro avena, cereali che ci servono per alcune birre». In Italia esistono alcune grandi malterie industriali che supportano il fabbisogno, anche se non completamente, delle aziende birrarie, ma il discorso in «miniatura» ha un'altra valenza.

Ovvero anche quella di stimolare la produzione di cereali per la birra. Così come ha fatto – è una birreria industriale ma merita in questo caso la citazione – la bellunese Pedavena (Viale Vittorio Veneto, 78 - 32034 Pedavena - Belluno - info@birrapedavena.it - www.birrapedavena.it; per visite allo stabilimento, visite@birrapedavena.it) che ha da poco lanciato sul mercato una birra, la Dolomiti, che utilizza l'orzo prodotto da agricoltori del Parco nazionale delle Dolomiti bellunesi. Insomma, autoctono anche questo.

Per la quadratura del cerchio mancherebbe allora solo il luppolo, visto che gli ingredienti canonici e imprescindibili della birra sono l'acqua, il malto d'orzo, il lievito e proprio il fiore femminile di questa pianta rampicante. Per ora tutti, artigiani e industriali, lo importano dalle celebri aree di coltivazione: la Boemia, la Baviera, il Belgio e, in qualche caso, l'Inghilterra e gli Stati Uniti. Ma non è detto che un giorno non si coltivi anche un luppolo italiano in quantità rilevanti.

Tra l'altro, visti i prezzi in costante ascesa, magari potrebbe essere anche un buon affare. Per ora si sa che qualche imprenditore in Puglia e Campania ha messo a dimora delle piante e che in Piemonte si sta studiando la cosa, ma l'avvenire ci dirà se gli sviluppi saranno adeguati alle necessità dei birrai. Che comun-



Antonio Tancredi nel suo luppolo di Castelcivita (Salerno)

que continuano a tirare dritto per la loro strada, forti anche di un'attenzione crescente da parte della ristorazione e addirittura del poco penetrabile, almeno fino a qualche tempo fa, mondo delle enoteche e dei winebar.

Per parte loro, la scommessa sulle birre dagli ingredienti autoctoni è stata abbondantemente vinta e per i consumatori italiani si è praticamente aperto un mondo nuovo. In quale altra parte del pianeta potreste infatti assaggiare una birra che profuma di chinotto di Savona oppure di limone di Sorrento o anche di rose, violette e sciroppo di Sambuco o infine – proprio perché non c'è limite gustativo che non si possa ancora esplorare e poi oltrepassare – che ha l'aroma dolce-amidaceo dei fagioli a indicazione geografica protetta di Lamon?

Maurizio Maestrelli

Per trovare altri birrifici artigianali attivi in Italia qui non citati visitate i siti: www.unionbirrai.com e <http://www.microbirrifici.org>